

# «Settembre Gastronomico»: il trionfo della food valley

**La rassegna** Cena dei Mille rinviata al 2022

» Parma riafferma il suo ruolo di food valley: si rinnova l'appuntamento con «Settembre Gastronomico», la kermesse ricca di eventi che coinvolge le nostre filiere più rappresentative. Il programma degli eventi anche mostre e Cibus Off. Slitta invece al 2022 la Cena dei Mille a causa dell'aumento dei contagi di Covid.

» 10-11



## Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21

Dal 29 agosto al 26 settembre

# Torna Settembre Gastronomico Cultura del cibo e bellezze del territorio

» Si rinnova l'appuntamento con «Settembre Gastronomico», la kermesse che celebra la cultura del cibo e la Food Valley parmensa, partendo dal racconto delle sue filiere più rappresentative: le dop Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, il latte e le alici. Parma ospiterà la manifestazione dal 29 agosto al 26 settembre, forte del proprio titolo di Città Creativa della Gastronomia Unesco. Come spiega Cristiano Casa, assessore al Turismo del Comune di Parma, «Settembre Gastronomico trova una sintesi perfetta nei concetti di tradizione, saper fare ed esperienza: le vere protagoniste sono le filiere della Food Valley, che avranno ognuna una settimana dedicata. È un evento collettivo che merita di rientrare nel palinsesto di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21:

perché nel nostro territorio il cibo è sinonimo di cultura, è un elemento identitario. Settembre Gastronomico è il paradigma di una città viva, con voglia di fare, e che crede nelle potenzialità del food come strumento di marketing territoriale. È una manifestazione che mi riempie di orgoglio perché sentita e partecipata: testimonia che il dialogo tra pubblico e privato non solo è possibile ma produce valore aggiunto per tutto il sistema Parma. È un modello che molte realtà considerano un valore aggiunto e che mi farebbe piacere veder applicato anche altrove, nel nostro Paese, che vede spesso il prevalere di interessi particolari su quello generale».

### La squadra

Nella cornice del progetto «Parma Food Valley», il nuovo brand che mette a sistema valori come saper fare, eccellenza ed esperienza e che lega la cultura del cibo al vivere le bellezze del territorio, «Settembre Gastronomico» è un progetto corale, che si nutre della collaborazione tra istituzioni, imprenditoria, mondo dell'associazionismo e ristorazione. A promuovere la kermesse è il Comune di Parma, con la regia di Parma Alimentare. Main partner di «Settembre Gastronomico» sono Consorzi di Tutela e aziende in rappresentanza di sei filiere del territorio, in collaborazione con l'associazione «Parma, io ci sto!»: i Consorzi di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, espressione di due delle maggiori Dop italiane; Barilla, per la pasta; Mutti e Rodolfi, per il pomodoro; Parmalat, per la filiera del latte e i prodotti lattiero-

caseari; Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, per le alici. La consulenza gastronomica di «Settembre Gastronomico» è di Alma - La Scuola internazionale di cucina italiana, Parma Quality Restaurants e Chic - Charming Italian Chef. A contribuire, a vario titolo, alla riuscita della manifestazione sono anche Fiere di Parma, Ascom, con il gruppo Fipe, e Confesercenti, con il Gruppo Fiepet, Giocampus, Accademia Barilla, Musei del Cibo, Università degli Studi di Parma, Teatro Regio di Parma e Tutti Matti per Colorno. «Settembre Gastronomico» è sponsorizzato da Esse-

lunga, Coppini Arte Olearia, Consorzio Vini dei Colli di Parma, Bormioli Rocco, Sirman, Affettatrici B.M&L, Acqua Panna e S. Pellegrino, Cal - Centro agroalimentare e logistico Parma.

### Cibus Off

La prima settimana di «Settembre Gastronomico», dal 29 agosto al 5 settembre, avrà la forma di Cibus Off, il Fuorisalone di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione promosso da Fiere di Parma. Il centro della città diventerà un salotto per raccontare la Food Valley parmense e i suoi sapori. Cibus Off avrà due poli di attrazione: da un lato, i Portici del Grano, in piazza Garibaldi, che, ogni giorno dalle 11 alle 22, ospiteranno il Bistrò Parma e l'Agorà, spazio

eventi e luogo di dibattito e cultura, popolato da una serie di totem informativi, per promuovere la cultura delle produzioni agroalimentari di territorio. Dall'altro, il Village, una sorta di food & beverage court, attivo in

Borgo delle Cucine nel weekend dal 3 al 5 settembre (venerdì 18-22, sabato e domenica 10-22). Tra gli eventi più attesi, un dibattito pubblico sulle evoluzioni imposte dalla pandemia al settore fieristico, con il coinvolgimento dei presidenti di Fiere di Parma e Veronafiore (mercoledì 1 settembre); e un talk sul circuito virtuoso attivato dall'alta cucina, a cominciare dal turismo foodie. Ne discuteranno venerdì 3 settembre lo chef tre stelle Michelin Massimiliano Alajmo, ristorante «Le Calandre»; Roberta Garibaldi, tra i massimi esperti di turismo gastronomico in Italia, ambasciatore per il nostro Paese della World Food Travel Association; e un decano del giornalismo gastronomico come Enzo Vizzari, direttore della Guida Ristoranti e Vini d'Italia de l'Espresso.

### La scoperta del territorio

Dalla cultura, con tutte le iniziative legate al programma di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21, alla musica, con il Festival «Parma Città della Musica», il Festival Verdi e Verdi Off, passando per la natura, perché Parma è area di grande valore naturalistico, tanto da far parte, con le sue colline e le sue montagne della Riserva Mab Unesco Appennino Tosco-Emiliano. I foodie in arrivo a Parma avranno la possibilità di scoprire i segreti della produzione di due prodotti dop ambasciatori dell'eccellenza del made-in-Italy agroalimentare: il Prosciutto di Parma dop, protagonista dell'omonimo Festival a Langhirano (dal 10 al 12 settembre), con i prosciuttifici che in quel weekend spalancano le proprie

porte, permettendo ai produttori di illustrare la magia delle varie fasi produttive; e il Parmigiano Reggiano dop, con il weekend «Caseifici aperti», sabato 11 e domenica 12 settembre, l'iniziativa promossa dal Consorzio che permette di visitare il mondo del Re dei Formaggi, incontrando i casari e acquistando il prodotto direttamente in caseificio. Poi c'è «Imprese Aperte», iniziativa promossa da Upi - Unione Parmense degli Industriali in collaborazione con l'associazione «Parma, io ci sto!»: l'assunto è che le imprese sono parte integrante del patrimonio di un territorio e di una comunità. Dall'olio d'oliva alle conserve ittiche, passando per i salumi tipici del Parmense, sono dieci le realtà alimentari pronte ad accogliere visitatori, per una quarantina di appuntamenti. Si tratta di: Agugiaro & Figna, Consorzio Agrario Parma, Coppini Arte Olearia, Fratelli Galloni, L'Isola d'Oro, Monte delle Vigne, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto, Salumificio Trascinelli Pietro.

### Creatività in cucina

«Settembre Gastronomico» è anche sinonimo di showcooking: l'idea è quella di fare cultura di prodotto promuovendo l'utilizzo creativo e originale in cucina di eccellenze dop e igp e dei prodotti di filiera made-in-Parma. La parola chiave è gioco di squadra, con varie associazioni di ristoratori impegnate sul campo. È il caso di Chic - Charming Italian Chef, che riunisce un centinaio di professionisti che sommano oltre 50 stelle Michelin: a Parma, Chic porterà rappresentanti come il presidente Angelo Sabatelli,

una stella Michelin al ristorante «Angelo Sabatelli», a Putignano (Bari); Vitantonio Lombardo, chef patron dell'omonimo ristorante stellato a Matera, collocato in una grotta millenaria nel cuore del Sasso Barisano; e Paolo Griffa, chef allo stellato «Pe-

tit Royal», all'interno del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur, e vincitore italiano di S. Pellegrino Young Chef nel 2015. A rappresentare la cucina parmense, dalla ristorazione fine dining alle trattorie custodi della tradizione locale, sarà il Consorzio Parma Quality Restaurants, che riunisce una trentina di locali.

### Cibo come cultura

Oltre che di buon cibo e degustazioni, «Settembre Gastronomico» vivrà anche di cultura, con una serie di incontri e talk show. Un contributo importante arriverà da due poli di eccellenza nel campo della formazione, come Alma, il più autorevole centro al mondo dedicato alla cucina italiana, e Accademia Barilla, costantemente impegnata nella promozione della cultura gastronomica italiana, con la pasta come principale ambasciatrice del gusto. In particolare, Alma e Accademia Barilla insieme animeranno una conversazione sul tema «Pasta, innovazione e futuro nel segno della sostenibilità», che sarà seguita da uno showcooking di chef Bruno Cossio, executive chef al ristorante stellato «La Trattoria Enrico Bartolini», presso il resort «L'Andana», a Castiglione della Pescaia (Grosseto). Punto di riferimento a livello europeo nel campo dell'alta formazione e della ricerca per il settore alimentare, l'Università degli Studi

di Parma animerà invece una serie di talk show dal titolo «Parole in Pentola», dedicati all'approfondimento di tematiche come il rapporto tra nutrizione e salute, la sostenibilità in cucina, e i nuovi trend della tavola. Pensando a bambini e ragazzi, il programma di «Settembre Gastronomico» sarà arricchito da laboratori didattici curati da Madegus - Maestri del Gusto e Giocampus. Attraverso la formula dell'edutainment, l'obiettivo è quello di promuovere la cultura di una corretta alimentazione e il consumo responsabile del cibo.

### Pairing è bello

«Settembre Gastronomico» sarà anche l'occasione per approfondire il tema del pairing: ovvero l'abbinamento tra un alimento e una bevanda alcolica, dal vino ai cocktail, per esplorare nuove combinazioni di sapori. Due i momenti: una serata dedicata alle bollicine francesi, in collaborazione con Épernay, la capitale dello Champagne. Parma, Città Creativa della Gastronomia, può infatti vantare un gemellaggio gastronomico con la cittadina situata nel dipartimento della Marna. E la lezione-spettacolo di Bruno Vanzan, il più grande bartender italiano, capace di vincere per ben due volte il titolo di Campione del Mondo: il palmares di Vanzan è impreziosito da un'ottantina di vittorie internazionali su più di 150 gare disputate in oltre 40 Paesi. Ospite del Consorzio, Vanzan proporrà al pubblico di «Settembre Gastronomico» cocktail che ben si sposano con il Parmigiano Reggiano dop, in particolare con le stagionature comprese tra i 18 e i 24 mesi.

### La mostra

«Settembre Gastronomico» sarà sinonimo di creatività artistica. Per tutto il mese di settembre, en plein air, presso i Camminamenti delle Trottatoie di piazza della Pace, sarà visitabile gratuitamente l'esposizione «Grani d'Autore: dalla semina al raccolto del grano duro Barilla». Dopo Milano, la mostra, esperienziale e immersiva, approda così nella Capitale italiana della Cultura 2020+2021: un viaggio tra i valori e l'arte della pasta fatta con grano duro selezionato 100% italiano che racconta il lavoro di Barilla per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. Gli artisti coinvolti sono 11, tra cui il parmigiano Cristian Grossi.

### Il Bistrò Parma

Per tutta la durata di «Settembre Gastronomico», da domenica 29 agosto a domenica 26 settembre, sarà attivo in piazza Garibaldi, sotto i Portici del Grano, il Bistrò Parma: uno spazio dove foodie e turisti in arrivo in città avranno la possibilità di assaggiare i prodotti simbolo del made-in-Parma agroalimentare, nelle proposte gourmet firmate da Parma Quality Restaurants. Ogni settimana sarà tematizzata: si inizia con il pomodoro e il Parmigiano Reggiano dop (dal 6 al 12 settembre), si prosegue con il Prosciutto di Parma dop e la filiera del latte (dal 13 al 19 settembre). La chiusura sarà nel segno di pasta e alici (dal 20 al 26 settembre).

### Musica, Maestro!

Come negli anni passati, «Settembre Gastronomico» prevede anche momenti di spettacolo. In particolare, grazie alla collaborazione con il Teatro Regio, il rito

dell'aperitivo sarà allietato da esibizioni di danza, sulle arie verdiane, a cura dell'Accademia «Danza e Dintorni», e da piccoli concerti, come quello degli allievi dei corsi superiori e di perfezionamento del Conservatorio Arrigo Boito. Lo spirito è quello di Verdi Off, il Festival che celebra la grandezza del Maestro portandone l'arte anche in luoghi in cui la musica è solo apparentemente distante o irraggiungibile. «Settembre Gastronomico» offrirà anche un assaggio di «Tutti Matti per Colorno», uno dei più importanti festival internazionali dedicati al circo e al teatro di strada. Collegato a «Settembre Gastronomico» è poi il Festival «Parma Città della Musica», che, nella cornice del Parco Ducale, vedrà esibirsi artisti come Fiorella Mannoia, Coma\_Cose, Vasco Brondi, Stefano Bollani e Levante.

### Emporio solidale

Prosegue il connubio con Emporio Solidale Parma, che dal 2010 promuove valori come la solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale. Attualmente, attraverso lo strumento delle spesa solidale, l'Emporio sostiene oltre 1.300 nuclei familiari in tutto il territorio provinciale parmense: un'azione diventata ancora più importante con l'esplosione della pandemia, che ha colpito duramente le categorie di lavoratori più fragili. Rispetto a un anno e mezzo fa, Emporio Solidale Parma assiste il 30% di persone in più. Una quota fissa di ogni pasto consumato al Bistrò andrà a sostenere le attività dell'associazione; inoltre, i cittadini potranno contribuire attraverso libere donazioni. La cifra raccolta andrà a finanziare l'acquisto di un furgone frigo, destina-

to al trasporto di prodotti alimentari facilmente deperibili. Il programma di «Settembre Gastronomico» è disponibile sul sito [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Il cibo è cultura

La kermesse è una sintesi di tradizione, saper fare ed esperienza. Il progetto ha una natura corale ed è frutto di una sinergia pubblico-privato che non ha eguali in Italia. Il centro della città diventerà un salotto per raccontare la Food Valley parmense e i suoi sapori. L'evento merita di rientrare nel palinsesto di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21.

### Parma Food Valley

Dal 29 agosto al 26 settembre. Si parte con Cibus Off, Fuorisalone di Cibus, che poi

lascia spazio alle filiere simbolo del territorio. In calendario showcooking, degustazioni, talk show, visite in azienda, e momenti di spettacolo.

